

# A3-81

Categoria cucina

N° di cavità soggette energy label Fonte di calore cavità principale

Tipo pianale

Tipo forno principale Tipo forno secondario

Sistema pulizia forno principale

**Codice EAN** 

Classe efficienza energetica

Classe di efficienza energetica, seconda cavità

120x60 cm

2

Elettrico

Gas

Termoventilato

Statico

Smalto Ever Clean

8017709245269

A B



### **Estetica**









Design

Finitura pannello

comandi Estetica

Logo

Colore

Posizione logo

Posizione logo

Finitura Alzatina

Serie

50110

Colore pianale Tipo griglie

Tipo di regolazione

comandi piano

Speciale

Acciaio antimpronta

Classica

Applicato inox

Acciaio Inox

Fascia sotto forno

Satinato

Sì

Opera

Acciaio inox

Ghisa

Manopole

Tipologia manopole

Colore manopole

N° manopole

Colore serigrafia

Nome display

Porta

Tipo vetro

. Maniglia

Colore maniglia

Vano

Carrello scorrevole

Smeg Classica

Acciaio

11 Nero

DigiScreen

Con 2 fasce orizzontali

Eclipse

**Smeg Classica** 

Inox spazzolato

Cassetto

Sì

## Programmi / Funzioni forno principale

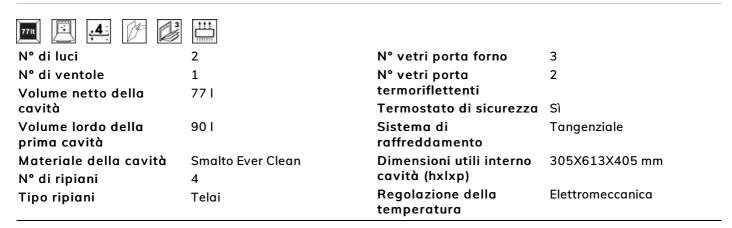
N° funzioni di cottura

8



## Funzioni cottura tradizionali Statico Ventilato Termo-ventilato Grill stretto Turbo Grill stretto ventilato Base ventilata Programmi / Funzioni forno secondario N° funzioni di cottura seconda cavità Funzioni cottura tradizionali seconda cavità Statico Grill stretto Grill largo Base Caratteristiche tecniche pianale UR Numero totale di zone di cottura 6 Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW Posteriore centrale - Gas - Rapido - 3.00 kW Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW Posteriore destra - Gas - Pesciera - 1.90 kW Centrale - BBQ - 1.60 (BBQ) kW Tipo bruciatori gas Standard Valvolatura di sicurezza Sì Accensione gas su Sì Cappellotti bruciatori Smaltati nero opaco manopole

# Caratteristiche tecniche forno principale





Tipo di luci Incandescenza Potenza luce 25 W Opzioni di Inizio e fine programmazione tempo

cottura Accensione luce all'apertura porta

Apertura porta Porta smontabile

Sì A ribalta Resistenza suola -Potenza

1750 W

1050 W

2800 W

3850 W

2500 W

Resistenza cielo -

Potenza Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Tipo grill Elettrico

## Opzioni forno principale

**Programmatore Tempo** Temperatura minima 50 °C Allarme acustico di fine Temperatura massima 250 °C cottura

## Caratteristiche tecniche forno secondario

40 I

cavità Volume lordo della 42 I

Volume netto, seconda

seconda cavità Materiale della cavità **Smalto Ever Clean** 

N° di ripiani Tipo ripiani Telai

Volta Mobile Sì N° di luci 1

Tipo di luci Incandescenza

25 W Potenza luce Accensione luce Sì all'apertura porta

Apertura porta A ribalta

Porta smontabile Sì N°vetri porta forno 3 2

N° vetri porta termoriflettenti

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

temperatura

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

2050 W

315x300x415 mm

Elettromeccanica

700 W

650 W

1400 W

Tipo grill Elettrico

## Opzioni forno secondario

Temperatura minima 50°C Temperatura massima 220°C

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia forno con stop 2 Bacinella tuttoforno 2 lusso



## Dotazione accessori forno secondario

6900 W

Griglia forno con stop e 1

fermi

Bacinella tuttoforno 1

Griglia inserto bacinella 1

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di

collegamento elettrico

 Corrente
 30 A

 Tensione
 220-240 V

 Tensione 2 (V)
 380-415 V

Cavo elettrico Installato, Monofase

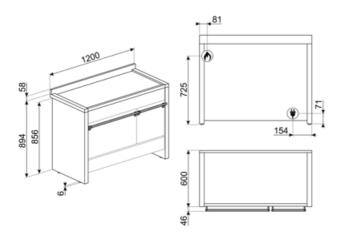
Lunghezza cavo di alimentazione

Altre modalità di collegamento

Frequenza Morsettiera Bifase e Trifase

200 cm

50/60 Hz 5 poli





## Accessori Compatibili

#### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

#### **BN640**

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

#### BNP608T



Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



#### **GRM**

Griglia riduzione moka





Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8



Kit zoccolo, 120cm, solo frontale, acciaio inox, per cucine Opera A3 e A4

## KIT3-6



Kit estensione altezza 2 pannelli laterali (950mm), inox, per cucine Opera A2,A3,A4 (945-965mm)



#### **PALPZ**

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

#### SFLK1





#### **SMOLD**

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C



#### **TPKX**

Piastra teppanyaki in acciaio per cucina Opera A1-9



#### Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.





Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.



Volta Mobile: La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch



Controllo con manopole



#### **Benefit**

#### Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

#### **Smalto Ever Clean**

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

#### Touch control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite un semplice touch

#### Scomparto inferiore a cassetto

Più spazio grazie allo scomparto inferiore a cassetto, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

#### True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

#### Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

#### Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

#### Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

#### Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

#### Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

#### BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

#### AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)



#### Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

### Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme